

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les vigneronns de Tavel & Lirac inaugurent leur nouvel espace de vente et dégustation



Construit en 2004, l'espace de vente et dégustation des vigneronns de Tavel & Lirac, situé à Saint-Laurent-des-Arbres dans le Gard, a subi quelques mois de travaux afin d'être réaménagé et modernisé. Une centaine de personnes se sont réunies le jeudi 20 avril pour son inauguration.

C'est dans la continuité de l'alliance entre les caves de Saint-Laurent-des-Arbres et Tavel en 2018 que [les vigneronns de Tavel & Lirac](#) ont souhaité rénover leur espace de vente et dégustation, qui reste un commerce de proximité pour le territoire. Cette modernisation fait suite à la volonté d'accueillir les collaborateurs et clients dans des conditions optimales. « Nous allons ainsi pouvoir améliorer l'attractivité de notre espace de dégustation et optimiser la mise en avant de nos cuvées », a expliqué Laure Poisson, directrice commerciale qui a suivi et piloté le projet du début à la fin.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Une ambition partagée par [Christian Paly](#), président de la cave, qui était présent lors de l'inauguration, tout comme Sylvie Barrieu Vignal, Cédric Clément et Véronique Herbé, les maires des communes de Saint-Laurent-des-Arbres, Lirac et Saint-Victor-La-Coste qui ont rappelé l'importance d'un tel lieu dans le territoire.

Une cuvée solidaire

L'inauguration de l'espace a également été l'occasion pour les vignerons de Tavel & Lirac de lancer leur cuvée solidaire en appellation Lirac. Pour chaque bouteille achetée, 2€ seront reversés à l'association 'Les Amis de la Sainte-Baume', présidée par André Richard, vigneron-coopérateur à la cave. Cet argent servira à la restauration du site naturel de la Sainte Baume, à Lirac, notamment à la rénovation de la toiture, de la calade et des murets, mais aussi à la réfection de l'oratoire datant du XVIII^e siècle.

« Le site de Tavel a été inscrit en 2013 aux monuments historiques. Nous sommes attachés à préserver les monuments et les sites remarquables. L'idée de participer à la restauration de ce lieu magnifique et peu connu a germé naturellement après nos échanges avec André », a développé Christian Paly.

Ecrit par le 23 juillet 2024



La cuvée solidaire, posée devant la Sainte-Baume. DR

L'histoire du vin

Lors de l'inauguration, les vigneronns de Tavel & Lirac ont également invité Hervé Petitot, archéologue de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (INRAP), qui a proposé une voyage dans le passé.

L'objectif de la conférence était de comprendre le lien entre les fouilles archéologiques et l'histoire de la vigne, et de découvrir l'histoire des premiers viticulteurs du territoire. Une histoire qui remonte à plus de 2000 ans.

V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Malgré la crise sanitaire et l'inflation, le prix de l'hectare de vigne de la Vallée du Rhône se maintient voire progresse



Deux grands rendez-vous ont eu lieu en début d'année 2023. D'abord, le SIAL (du 25 février au 5) Porte de Versailles à Paris, avec le « Concours Général Agricole » et des centaines d'échantillons de vin de la Vallée du Rhône, du Ventoux, du Luberon, du Gard, de la Drôme en compétition. Puis, les « Découvertes en Vallée du Rhône » (du 3 au 6 avril), de Condrieu au Duché d'Uzès, en passant par Crozes-Hermitage, Beaumes de Venise, Lirac, Vacqueyras, Cairanne, Roaix, Ste-Cécile, Gigondas et Rasteau, soit 521 exposants pour le plus grand Salon des Vins de la Vallée du Rhône au printemps.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Une occasion de voir à quel prix est estimée la valeur de nos vignobles. Un chiffre publié au Journal Officiel après étude de la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) et du Ministère de l'Economie et des Finances. 1ère tendance : nos Côtes du Rhône se tiennent bien, + 2,4%, ce qui n'est pas le cas des vignes d'Alsace (-5,6%), du Bordelais (-2,7% même si Pomerol et St-Emilion portent haut ses couleurs). Le vignoble le plus cher est celui de Champagne plus d'1 million d'euros l'hectare. Arrive derrière celui de Bourgogne avec 202 000€/ha, mais comme il s'agit d'une moyenne, il y a des hauts (790 000€/ha pour la Côte d'Or, les Côtes de Beaune, Gevrey-Chambertin, Romanée-Conti, Vougeot) et des bas (les AOP - appellations d'origine protégée).

Lors de la crise sanitaire, les transactions ont reculé sur l'ensemble de l'hexagone, elles ont très légèrement repris en 2022 puisque 2% des vignes ont changé de main (17 400 ha pour 9410 transactions). Pour revenir au prix moyen de nos vignobles, c'est dans le Rhône, l'appellation Côte Rôtie qui est la plus cotée : 1 200 000M€, suit l'AOC Cornas, en Ardèche, (500 000€/ha), arrive Chateauneuf du Pape en 3ème position (480 000€/ha). Au pied du podium, Crozes-Hermitage (Drôme) avec un prix moyen à l'hectare de 150 000€, puis le vignoble de St-Joseph (125 000€), Vacqueyras (100 000€). Deux appellations sont ex-aequo à 80 000€ (Beaumes de Venise et Rasteau rouges), pendant que Beaumes de Venise muscat totalise 60 000€, Tavel 70 000. Toujours dans le Gard, le Lirac continue à grimper à 34 000€ et devance Chusclan et Laudun (20 000€). En Vaucluse, les CDR Villages tournent autour de 28 000€/ha, les appellations Luberon et Ventoux 22 000€.

Il s'agit évidemment de moyennes statistiques, modulées en fonction de l'état des vignobles, du coût du foncier, de l'emplacement des parcelles, de la réputation locale ou internationale de l'appellation. Mais, par rapport aux vignes d'Alsace et de Bordeaux dont le prix est en chute libre, celui de la Vallée du Rhône progresse de +2,4%, ce qui est un gage de qualité du travail de nos vigneronniers malgré les aléas climatiques quand on voit que la consommation nationale est passée de 57 litres par habitant et par an en France en 2000 à 37 litres en 2021. On achète moins de bouteilles mais des vins premium, primés donc plus prestigieux pour une « dégustation-plaisir », avec modération.

Luberon en tous sens : le nouveau rendez-vous œnotouristique du Vaucluse

Ecrit par le 23 juillet 2024



Luberon en tous sens est un nouveau rendez-vous œnotouristique imaginé par [Destination Luberon](#). Le 14 mai prochain, tous vos sens seront en éveil à travers randonnée, dégustation de vin, et pique-nique élaboré par un chef étoilé.

L'œnotourisme prend de plus en plus place dans le milieu touristique du Vaucluse. Depuis quelques années, Destination Luberon et l'[AOC Luberon](#) organisent des événements autour des vins du Luberon, comme les Wine and Dine et Sunsets Vignerons en Luberon. D'autres offices de tourisme vauclusiens ont, eux aussi, été emportés par la folie de l'œnotourisme, tels que [Luberon Sud Tourisme](#), [Pays d'Apt Luberon](#), [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) et l'[Office de tourisme de Pertuis](#). De nombreux lieux ont obtenu la labellisation 'Vignobles & Découvertes' qui permet la valorisation de cette filière.

Cette année, c'est un nouveau rendez-vous autour du vin qui voit le jour, une initiative de Destination Luberon, en partenariat avec le [Crédit Agricole Alpes Provence](#) qui soutient la relance des activités touristiques du territoire au travers de sa plateforme solidaire [Tourisme by CA](#). Ainsi, la première édition de Luberon en tout sens aura lieu le dimanche 14 mai prochain à Bonnieux.

Un tourisme en dehors de la saison estivale

Ecrit par le 23 juillet 2024

C'était une volonté qu'avaient déjà affiché [Vaucluse Provence Attractivité](#) et [Isle sur la Sorgue Tourisme](#) : faire du Vaucluse une destination touristique toute l'année, en favorisant un tourisme de quatre saisons. Avec ce nouveau rendez-vous, Destination Luberon se joint à cette dynamique en promouvant les vins de la destination et l'offre œnotouristique dans son ensemble au printemps et à l'automne.

L'objectif de l'AOC Luberon et des offices de tourisme est de pérenniser cette opération et de l'organiser chaque année, dans le courant du mois de mai, avec l'ambition que Luberon en tous sens devienne l'événement œnotouristique phare du printemps.

Un événement aux cinq sens

Luberon en tous sens porte bien son intitulé puisque, au travers des activités qui seront proposées lors de l'événement, tous les sens seront mis en éveil. La vue, le goût, le toucher, l'odorat, ou encore l'ouïe, aucun sens ne sera épargnée, à l'image d'une dégustation de vin, durant laquelle la plupart de ces sens sont requis.

Les cinq sens seront donc stimulés tout au long de la journée grâce à une activité en pleine nature, un pique-nique proposé par un chef étoilé ou de renom au sein d'un domaine viticole ou d'un lieu labellisé 'Vignobles et Découvertes', ainsi que la découverte d'un de ces derniers.

Le programme

Pour cette première édition de Luberon en tous sens, la barre a déjà été placée très haute. La journée débutera au petit matin, entre 8h30 et 9h15 avec une randonnée pédestre de 9km au départ de la cave coopérative vinicole de Bonnieux. De quoi se mettre en jambe pour se préparer au reste du programme. Les randonneurs feront une halte sur les terrasses du Château de Sade à Lacoste pour un moment lecture des paysages et dégustation de vins proposé par le Syndicat des vins de l'AOC Luberon. Chaque participant sera muni d'un carnet de route spécialement édité pour l'occasion.

Avant de passer à table afin de reprendre des forces après une matinée sportive, les participants pourront visiter la Cave vinicole de Bonnieux, qui est la plus ancienne du Vaucluse et qui a été labellisée 'Vignobles et Découvertes' en mars 2022. S'ensuivra un pique-nique composé de cinq mets proposés et présentés par Xavier Mathieu, chef étoilé du Phébus à Joucas. Le tout accompagné bien évidemment par les vins de l'AOC Luberon, mais aussi par une ambiance musicale proposée par le groupe de jazz [Tchava Genza](#).

Ecrit par le 23 juillet 2024



Lors de la conférence de presse durant laquelle l'événement a été présenté. DR

Les vins proposés pour l'événement

Les vins qui seront à déguster viendront de la [Cave coopérative vinicole de Bonnieux](#), la [Cave de Sylla](#) à Apt, le [Mas Edem](#) à Goult, le [Domaine de Mas Lauris](#) à Lauris, le [Domaine Le Novi](#) à La Tour d'Aigues, la maison de vigneron [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues, le [Domaine de Fontenille](#) à Lauris, le [Château Constantin](#) à Lourmarin, la [Cave du Luberon](#) à Maubec, le [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, le [Mas des Infirmières](#) à Oppède, le musée de l'huile d'olive [La Royère](#) à Oppède, le [Château La Verrerie](#) à Puget, et le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert.

Les participants auront la possibilité d'acheter du vin auprès de l'ensemble des vigneron présents.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Informations pratiques

Chaque participant devra déboursier 65€ pour participer à cette première édition de Luberon en tous sens. L'événement ne pourra accueillir que 150 personnes maximum.

Les réservations et l'achat des billets se font directement sur [le site de Destination Luberon](https://www.destinationluberon.com) ou au Bureau d'information touristique de Cavaillon (Place François Tourel ; 04 90 71 32 01), à celui de Lourmarin (Place Henri Barthélemy ; 04 90 68 10 77), ou à celui de Gordes (Le Château ; 04 90 72 02 75).

**Luberon
en tous Sens**

Randonnée, lecture de paysage
Pique-nique de chef
(proposé par Xavier Mathieu, chef étoilé, le Phébus à Joucas)
Dégustation de vins, ambiance musicale
DIMANCHE 14 MAI 2023 à partir de 8h30
CAVE COOPÉRATIVE VINICOLE DE BONNIEUX - QUARTIER DE LA GARE 84480 BONNIEUX

TARIFS : 65€/PERSONNE

réservations et informations : www.destinationluberon.com | +33 (0)4 90 71 32 01 | contact@destinationluberon.com



V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le Grand Avignon présente son nouveau rendez-vous autour de l'alimentation et du vin



'Bien bon !' C'est le nouvel événement que va proposer le Grand Avignon à la fin de l'été. Durant une semaine, des dégustations, des rencontres et des animations autour de la gastronomie auront lieu dans les 16 communes de l'agglomération.

Les rendez-vous gourmands 'Bien Bon !' du Grand Avignon auront lieu du 11 au 17 septembre prochains. Lors de cette première édition seront réunis des producteurs, des vignerons, ou encore des chefs que les visiteurs pourront rencontrer dans des lieux insolites. Cet événement a pour objectif de mettre en valeur le côté naturel du territoire à travers l'alimentation et le vin.

L'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir les pépites gourmandes dont le territoire regorge. 'Bien

Ecrit par le 23 juillet 2024

Bon !' sera également l'occasion pour les professionnels de réfléchir à l'alimentation et la viticulture de demain. Plus de détails concernant cette semaine gourmande seront révélés dans les semaines à venir.

Pour rappel, le Grand Avignon comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. L'agglomération a à cœur de faire du bien-manger une des priorités de son action politique et économique, tout en impliquant davantage ses habitants.



V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Vin ne va plus !



Dans le flot de mauvaises nouvelles qui s'abattent sur nous depuis quelques mois maintenant, on n'avait pas vu celles concernant la situation de nos vignerons français. Ils sont nombreux à rencontrer, aujourd'hui, de sérieuses difficultés et en particulier dans les Côtes-du-Rhône. Une fatalité ou une opportunité ?

Dans les Côtes-du-Rhône, les vignerons sont dans une situation difficile et compliquée. Mais, ils ne sont pas tous logés à la même enseigne. Pour le haut de gamme et le très haut de gamme les choses vont plutôt bien. Pour les autres c'est un peu la galère. En premier lieu, (attention la liste est longue), il y a les tendances de fond. Les français consomment de moins en moins d'alcool (- 25% entre 2000 et 2020) et encore moins de vin, avec un recul de 30% sur la même période. Et comme si la coupe n'était pas assez pleine, c'est la consommation de vin rouge qui recule le plus. C'est justement 86 % de la production des Côtes-du-Rhône*. Faute à pas de chance.

“Les vins produits sont trop concentrés et n'entrent plus dans les goûts actuels”

Ensuite, il y a la conjoncture. La hausse des prix de l'énergie et des matières premières impactent

Ecrit par le 23 juillet 2024

lourdement les charges d'exploitation sans que l'augmentation des prix de vente ne puisse les compenser (et encore moins les volumes).

Et c'est pas fini ! L'impact du réchauffement climatique se fait sentir dans les Côtes-du-Rhône plus fortement qu'ailleurs. Les vins produits sont trop concentrés et n'entrent plus dans les goûts actuels où les vins, plus légers, plus frais, plus minéraux sont préférés. Avouez quand même que ça fait beaucoup ! Mais, il y a cependant encore quelques bonnes raisons de conserver la foi. Au niveau mondial la consommation de vin se maintient à des niveaux importants et plutôt stables. C'est un marché qui est de plus en plus sensible au respect de la nature et de l'environnement. Comprenez par-là que les consommateurs privilégient de plus en plus les vins qui font dans le bio. En langage marketing ça veut dire : « faites des vins blancs et bio ! ». On pourrait même les inciter à faire des vins pétillants, très en vogue aujourd'hui...

“Il vaut mieux labourer profond que ratisser large !”

Bien sûr il faut tenir compte des évolutions des goûts des consommateurs, mais de-là à renoncer à ce qui fait l'ADN et les caractéristiques des Côtes-du-Rhône, c'est creuser un autre sillon, une limite à ne pas franchir. Franchement qui pourrait imaginer les Côtes-du-Rhône produire un pétillant blanc ou des rouges légers comme l'air ?

Supposons que certains vigneron se laissent convaincre par l'aventure. Il leur faudra attendre au moins 5 ans avant que les efforts de cette reconversion puissent produire leurs premiers effets. En attendant que font-ils ? Et que seront devenus d'ici là les goûts des consommateurs ? Non sérieusement... que les Côtes- du-Rhône conservent toutes leurs particularismes et leurs identités. Dans ce domaine, il vaut mieux labourer profond que ratisser large !

Que les vins des Côtes-du-Rhône dépoussièrent leur image, c'est sans doute nécessaire, qu'ils soient encore plus vertueux sur le plan environnemental, c'est vital, qu'ils valorisent d'avantage leurs productions (terminologie consensuelle pour dire « faire plus qualitatif ») on sera tous d'accord la dessus, mais qu'ils ne renoncent surtout pas à ce qui en ont fait la renommée et leur raison d'être. Des vins aromatiques, expressifs, généreux, puissants et délicats. Des vins du soleil quoi !

Il faut savoir parfois garder de la distance avec les gens du marketing.

Comme disait le publicitaire Jacques Séguéla : « moins de test, plus de testicules »!

**Tous les chiffres sont issus du [syndicat des vignerons des Côtes-du-Rhône](#).*

Écrit par le 23 juillet 2024

Soundivine : l'entreprise pontétienne qui lie les milieux discordants du son et du vin



Le son et le vin, deux univers qui n'ont aucun lien et qui pourtant se rejoignent au Pontet. En 2022 y est née l'entreprise [Soundivine](#). Fondée par [Audrey](#) et [Cédric Benoit](#), et leur associé [Matthieu Llorca](#), elle propose à la vente une enceinte bluetooth à l'apparence d'une caisse de magnum.

De disque-jockey à fondateur de Soundivine, Cédric Benoit a toujours évolué dans le milieu de la musique. En parallèle de sa carrière de DJ, il a notamment eu un magasin de disques et de matériels de

Ecrit par le 23 juillet 2024

sonorisation pendant plus de 20 ans, il a monté une entreprise d'événementiel et de sonorisation appelée [Audiorent](#), qui est encore en activité aujourd'hui avec sa femme Audrey Benoit. Avec un père ayant toujours eu des entreprises au Pontet, il était évident pour Cédric de continuer dans cette lignée-là.

Et la création d'entreprise ne s'arrête pas là. En 2020 naît l'idée de Soundivine. Passionné de musique, mais aussi de vin, Cédric Benoit tient une évidence. « L'idée de créer ce magnum musical est venue un peu toute seule, explique-t-il. J'en ai même rêvé, ça m'a paru évident de rapprocher mes deux passions. »

Un succès déjà marqué

Pour le moment, l'entreprise pontétienne ne propose que l'enceinte magnum. Les perspectives d'évolution de l'entreprise résident surtout dans la personnalisation de ce produit déjà existant. Par exemple, Soundivine a fait personnaliser 200 enceintes pour l'émission *Le Late Show*, présentée par Alain Chabat sur la chaîne télévisée TF1.



©Soundivine

Il y a également la possibilité de faire une gravure à 360°, comme ça a été le cas pour la marque de vêtements marseillaise [Sessùn](#) avec qui Soundivine a collaboré. « On sort un peu du côté vin, parce qu'on ne voit plus seulement une caisse de magnum mais presque un objet d'art, et les possibilités sont infinies », développe le fondateur.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

©Sessùn/Soundivine

Le secteur du vin emballé

Si avec ces deux collaborations, Soundivine semble s'être éloigné du milieu viticole, il en est tout autre. L'entreprise a travaillé avec de nombreux domaines viticoles de la Vallée du Rhône qui ont commandé leur propre enceinte. Un équipement sonore en adéquation avec leur activité professionnelle. Parmi les domaines qui s'en sont déjà équipés, on compte notamment le Domaine Usseglio à Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Verquière à Sablet, ou encore le Château La Verrerie à Puget.

L'entreprise a également pu se faire connaître sur des événements liés au vin tels que Millévin, la fête des vins des Côtes du Rhône, ou encore le salon Vinexpo à Paris. Pour ce dernier, Soundivine a non seulement organisé une soirée, mais l'entreprise a aussi été partenaire de l'événement. L'objectif étant d'étendre les ventes et collaboration à d'autres régions que la Vallée du Rhône comme la Champagne ou encore la Bourgogne.

Un marché en hausse

Soundivine compte bien conquérir les quatre coins de la France, mais aussi d'autres secteurs que celui du vin. « Maintenant, on va essayer de se diriger vers les concept stores, ou encore les magasins de décoration, mais aussi le milieu de l'hôtellerie », explique Cédric Benoit.

Pas de projet de boutique Soundivine pour le moment, mais le magnum est distribué par l'entreprise [Son-Vidéo.com](#), qui possède 17 boutiques. À l'avenir, l'enceinte pourrait peut-être intégrer des grandes enseignes telles que Darty ou La Fnac, rien n'est encore sûr. Ce qui est sûr, en revanche, c'est que le marché de l'enceinte bluetooth explose depuis la pandémie de Covid-19. Tous les foyers se sont équipés pendant ces dernières années afin de bénéficier d'un son de qualité à la maison. Ainsi, Soundivine a toute sa place aux côtés de ses concurrents.

Une qualité haut de gamme

JBL, Marshall, Sonos, ou encore Bose, ce ne sont pas les marques d'enceintes bluetooth qui manquent. Le magnum de Soundivine, lui, figure parmi les appareils les plus performants, en termes de qualité de son. Grâce à son passé déjà bien ancré dans le milieu de la musique, Cédric Benoit a pu se faire une liste de contacts qui se sont avérés d'une grande aide dans l'élaboration de ce projet.

L'équipe de Soundivine travaille notamment avec des ingénieurs acoustiques qui ont eux même travaillé pour des grandes marques. Le résultat ? Une enceinte avec une autonomie de 12 heures, affichant un son de 88 décibels. Le tout sous la forme originale et moderne d'une caisse de magnum en bois brut en pin, ornée de cuir et de métal cuivré. De quoi livrer une expérience musicale envoi-rante.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Sablet : première dégustation de la récolte 2022, des vins fins, aromatiques et élégants



C'est au Domaine de Verquière qu'a eu lieu la dégustation à l'aveugle. Avec 16 bouteilles de vins rouges, 15 de blancs et 7 de rosés, toutes masquées par des chaussettes turquoises. Le co-président de l'appellation, le jeune Loïc Alazard représente la nouvelle génération de vigneron du Domaine familial des Sibou, après Jean-Pierre le papy et Jérôme le papa. Il a évoqué la saison passée : « Heureusement, on n'a pas eu d'épisode de gel comme en 2021, où, dans la nuit du 7 au 8 avril, 70% des parcelles de Sablet avaient été anéanties. En 2022 on a eu peu d'eau en hiver, un printemps clément, une sécheresse extrême et une chaleur intense en été. Heureusement, le messie, le gros orage du 15 août a regonflé les petits grains de raisin flétris et les quelques pluies de septembre ont carrément sauvé le millésime. Les vendanges ont duré longtemps, de fin août à mi-octobre et on totalise quand même 11 839hl sur les 339 ha de l'appellation, avec 87% de vins rouges, 10% blancs et 3% rosés ».

38 échantillons des 3 couleurs

Après cette présentation, place à la dégustation des 38 échantillons des trois couleurs. Chacun a donné ses impressions, avec des qualificatifs comme vin léger, gouleyant, tannique, frais, boisé, fleuri, vert, parfum de cannelle, de caramel, de violette, de réglisse, de fruits secs... Le tout noté sur un document qui sera remis plus tard aux vigneron.

Quant à l'autre co-président, Philippe Lambert, il salue le savoir-faire et le travail de ses confrères : « On a goûté des vins à la fois légers et concentrés, fins et frais, et surtout prometteurs puisque les vendanges datent de mi-octobre. C'est le résultat du sérieux et de la compétence des vigneron de la coopérative et

Écrit par le 23 juillet 2024

de la vingtaine de caves particulières ». Et il s'est félicité d'avoir un co-président aussi jeune que Loïc Alazard (28 ans). « C'est ça la transmission ! C'est bien que la jeunesse prenne la suite. On lui a montré le chemin, elle le suit. Ça nous met du baume au cœur. Ces petits, ils apportent du sang neuf, du tonus à nos vignes et à notre village. Et tout le monde, toutes les générations, ont envie de se dépasser pour mettre en valeur nos bouteilles. »



Philippe Lambert et Loïc Alazard, les co-présidents de l'Appellation Côtes-du-Rhône Sablet.

71e Concours des Vins d'Orange : 492 médailles récompensent les vigneronns et leur offre une vitrine et une plus-value

Ecrit par le 23 juillet 2024



« 1 900 échantillons ont été prélevés à travers les vignobles des Côtes du Rhône, plus de 8 000km ont été parcourus, de cave en caveau, par une petite équipe (Muriel, Franck, Gilles, Serge et Laurent) pour ramener les bouteilles de blanc et de rouge de la récolte 2022 en lice pour le concours avec simplement un numéro sur la bouteille pour respecter l'anonymat du domaine », explique sur la scène de la Salle Daudet, la directrice de l'épreuve, Anne Mouralis.

340 jurés à pied d'oeuvre

Avec le président, Michel Bernard, elle remercie les participants à cette dégustation à l'aveugle, les élèves du lycée viticole d'Orange, les négociants, les importateurs, les journalistes, les dégustateurs éclairés, les oenologues et les vignerons qui ne jugent pas leur production, en tout 340 jurés à pied d'oeuvre, vendredi et samedi matin.

A la table 111, par exemple, 6 blancs et 9 rouges des Côtes du Rhône à juger, à jauger, à noter en fonction de 3 critères : la couleur de la robe, son aspect olfactif et son goût. Avec l'oenologue Louis Buzançais, ancien président des « Compagnons du Ban des Vendages » et responsable de « La vigne des Papes » à Avignon, les mots fusent pour qualifier chaque verre : floral, franc, puissant, nez fermé, long en bouche, torréfié, boisé, soyeux, équilibré, rond, brut de cuve.

Evidemment, à l'issue de la dégustation, certains sont ravis d'avoir goûté des vins pleins de promesses, à Sainte-Cécile-les Vignes, par exemple d'autres insistent sur une maturité bizarre, des grains brûlés, trop mûrs voire « confiturés » à cause de la canicule, de la sécheresse de l'été dernier. D'autres enfin préconisent d'arracher des vignes, de baisser le rendement à l'hectare pour éviter la sur-production de vins, voire de distiller une partie des stocks pour faire rentrer un peu de trésorerie.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Plus-value commerciale de +15%

Une fois les notes rendues aux organisateurs du Concours, c'est Salle Philippe-Dufays à Châteauneuf-du-Pape que Michel Bernard, le président proclame le palmarès. « 492 médailles décernées, 259 en or, 204 en argent et 29 en bronze, soit 25,8% des vins présentés récompensés, ce qui correspond à 7% de la récolte totale (192 189hl sur 2,6 millions d'hl). Une enquête récente précise ce que les consommateurs attendent des médailles. 85% qu'elles mettent en valeur le vin, 76% qu'elles soient un gage de qualité, 70% qu'elles les incitent à l'acheter et 61% qu'elles les amènent même à le payer plus cher. »

Il ajoute : « La réussite de ce concours, c'est le travail des vignerons et il est récompensé par une plus-value commerciale de +15% environ, un bonus global de 2M€ pour la commercialisation de leur production, ce qui prouve bien que nous ne donnons pas des médailles en chocolat » conclut-il.

Bénédicte Martin, la vice-président du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur ajoutera : « Le vin est le produit final du savoir-faire de nos vignerons et de la qualité de nos terroirs. Nous sommes là pour aider à leur promotion, à la recherche et l'expérimentation de nouveaux cépages résistants au gel, à la canicule, au stress hydrique, aux insectes, aux maladies. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'hydro-géologue Georges Truc.

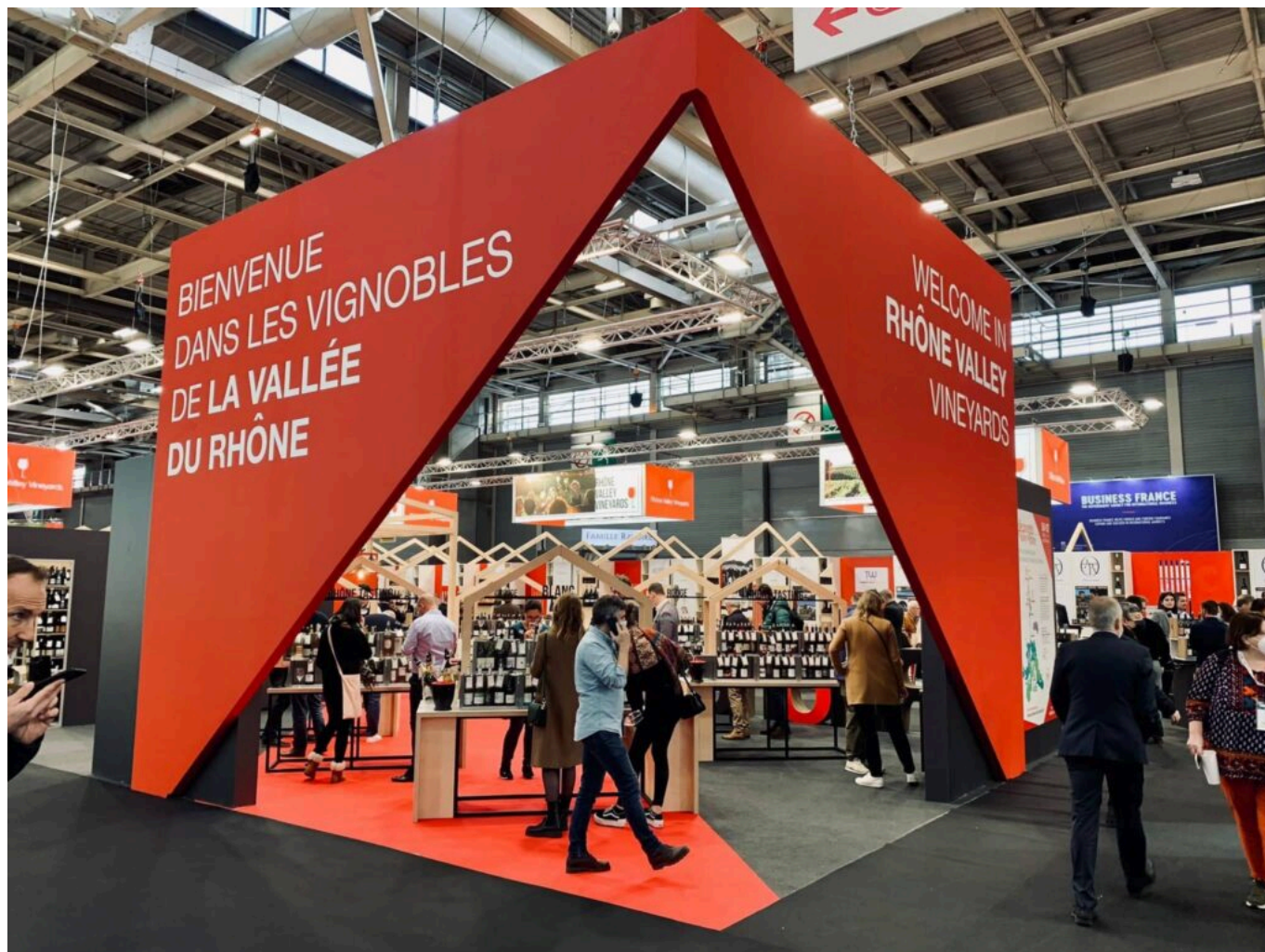
Jamais en vain, toujours en vin »

Au cours de la cérémonie, un coup de chapeau sera donné à 3 personnalités : Georges Truc, l'hydro-géologue réputé, qui connaît les sols, sous-sols, galets, saffres, cailloux et sables de nos vignobles comme sa poche et qui a reçu, notamment le Prix du meilleur livre de la « Revue des Vins de France » pour son travail-somme sur Châteauneuf-du-Pape, à Frédérique Poret, Présidente du Club de la Presse du Grand Avignon-Vaucluse et journaliste à France 3 qui a consacré nombre de reportages au travail des vignerons et enfin Brigitte Bouvier, qui dirige le lycée viticole d'Orange. Charles Lamboley, le nouveau président du Concours des Vins de Macon conclura le concours par une boutade « Jamais en vain, toujours en vin ».

Contact - Palmarès : www.concoursdesvins.fr

Ecrit par le 23 juillet 2024

Près de 200 entreprises de la Vallée du Rhône seront au salon Wine Paris



La 4^e édition du salon professionnel Wine Paris aura lieu du lundi 13 au mercredi 15 février à Paris Expo, Porte de Versailles. Et la Vallée du Rhône y sera bien représentée !

185 maisons, caves et domaines des Vignobles de la Vallée du Rhône seront présents au salon Wine Paris. Ils seront étalés sur 1410m², soit 100m² supplémentaires par rapport à l'an passé. Les entreprises de la Vallée du Rhône seront à l'emplacement Hall 4, Allée A, Stand 216.

Sur le stand, à travers plus de 350 références, les visiteurs pourront découvrir ou redécouvrir les

Écrit par le 23 juillet 2024

appellations de la Vallée du Rhône : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Crus des Côtes du Rhône, Clairette de Bellegarde, Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die, Châtillon-en Diois, Costières de Nîmes, Côtes du Vivarais, Duché d'Uzès, Grignan-les-Adhémar, Luberon et Ventoux.

V.A.